# 食育講習会　～地域の人々との交流体験学習～

本校３年生の家庭科の授業内（科目「フードデザイン」）で、毎年、地域の方々に郷土料理を教わる機会をいただいています。今年は、地域の食材を生かした調理方法を学ぶことに加え、毎日の食生活を振り返り、講義等も交えて、“食”に関して教わることを予定しています。

協力していただくのは、内灘町保健センター食生活推進員（会長　菅井郁子氏）の方々です。

第１回目となった 11 月 12 日（月）は、「さばの押し寿司」「豚肉入りかす汁」「えびす」を調理しました。たくさんの地域の方々の協力によって、50 分の授業内で数多くの料理を調理できました。生徒の中には、いつもより食事量が増え、おかわりをするものや、嫌いなものでも食べることができたと話していた生徒もいました。

今後も地域の方々との連携を大切にし、「いかの鉄砲焼き」や「さつまいもの茶巾」、「治部煮」などにも挑戦したいと思います。